

## Dessertweine im Offenausschank

|  |     |     |                 |
|--|-----|-----|-----------------|
|  | 4cl | 1dl |                 |
| <b>Aargauer « Portwein »<br/>Sélection Genuss<sup>10</sup></b> |     |     | <b>7.—</b>      |
| <b>Portwein Niepoort<br/>20 Years Old Tawny</b>                |     |     | <b>9.—</b>      |
| <b>Château Doisy Védrières 2014<br/>Sauternes</b>              |     |     | <b>8.— 16.—</b> |

---

## Süssweine

|   |         |      |
|---|---------|------|
| Aargauer « Portwein »<br>Sélection Genuss <sup>10</sup> | 50,0 cl | 58.— |
| Château Roumieu 2015<br>Sauternes AC, Frankreich        | 37.5 cl | 61.— |
| Moscato d'Asti 2018<br>Elio Perrone, Piemont /Italien   | 37.5 cl | 32.— |

Weitere Süssweine und Portweine finden Sie in unserer Weinkarte

## Käse

|   |          |
|---|----------|
| Rolf Beeler's Käseteller mit Feigenmostarda | Fr. 15.— |
|---|----------|

---

## Desserts

|   |          |
|---|----------|
| Warmes flüssiges Schokoladenküchlein auf Mangoschnitzen                             | Fr. 16.— |
| Pflaumen-Rumtopf mit Zimtglacé und Lebkuchencrumble                                 | Fr. 14.— |
| Tobleronemousse mit gerösteten Haselnüssen<br>auf Birnenkompott und Panettone-Toast | Fr. 15.— |
| Crema Catalana mit Mangosorbet (klein à Fr. 10.--)                                  | Fr. 15.— |
| Eiskaffee gerührt mit Café-Liqueur (klein à Fr. 9.50)                               | Fr. 13.— |
| Gelato affogato<br>(eine Kugel Vanilleglacé mit einem Espresso übergossen)          | Fr. 8.50 |
| Zwetschgensorbet mit Vieille Prune  | Fr. 13.— |
| Schoggichueche (ohne Mehl) mit Schlagrahm   | Fr. 10.— |

---

## Glacés und Sorbets:

Zimt, Lebkuchen, Marroni-Kirsch, Vanille, Sauerrahm, Mocca, Schokolade  
Mandarine, Cassis, Zitrone, Mango, Passionsfrucht

|            |          |
|------------|----------|
| Pro Kugel  | Fr. 4.—  |
| Schlagrahm | Fr. 1.50 |